

野菜・サラダ

人気

IKEGUCHI 特製 コンビーフサラダ 950

池口精肉店でも人気のある
自家製コンビーフが贅沢に入ったサラダです。



Draft サラダ (2人前) 700

旬で新鮮な野菜を使ったサラダです

新鮮野菜の豚みそディップ 700

池口精肉店特製の2種類の豚みそに野菜をつけてどうぞ

おすすめ

季節野菜のグリル 850

旬の味をお楽しみください

熟成和牛ミンチのトルティージャ 500

和牛の旨みとチーズのkokを玉子が包み込んだ
スパニッシュオムレツ

自家製ピクルス 500

和風出汁ベースに漬け込んだ自家製ピクルス
シャキシャキ食感をあっさりとお楽しみください

熟成和牛のたたき 1800

あっさりしていて柔らかく、前菜にピッタリのメニュー

ホットメニュー

冬限定

熟成和牛ステーキすき焼き 1500

すき焼きの割り下に贅沢にステーキをのせました。
生卵につけてお召し上がりください。
※ごはん単品 200円でご注文いただけます。



冬限定

自家製ソーセージと冬野菜のポトフ 1000

料理長が一からとったダシで、コトコト煮込んだポトフは
優しい味。芯からあたたまります。

人気

和牛ビーフシチュー 1500

やわらかく煮込んだ和牛と
20種類もの野菜や乾物などの旨みが溶け込んだ本格シチュー



自家製シャルキュトリー

盛り合わせ

4人前 2300
(バゲット4枚付)

2人前 1200
(バゲット2枚付)

追加バゲット 40

※内容が変更になる場合がございます。
予めご了承ください。

フランス語で「お肉の加工品」という意味。
池口精肉店自慢の商品をワンプレートをご用意しました。
アルコールと一緒に楽しみください。



自家製ローストビーフ

ローストビーフ2種盛り 1500
赤身部位と霜降り部位の両方を味わえます

ローストビーフブロックユッケ 2000
ダイスカットしたローストビーフを卵黄と濃厚タレでどうぞ

ローストビーフ 1200
ジューシーで旨みの詰まった赤身部位

ローストビーフに適した黒毛和牛肉を直火で
香ばしく焼き上げた人気メニュー



こだわり
熟成和牛

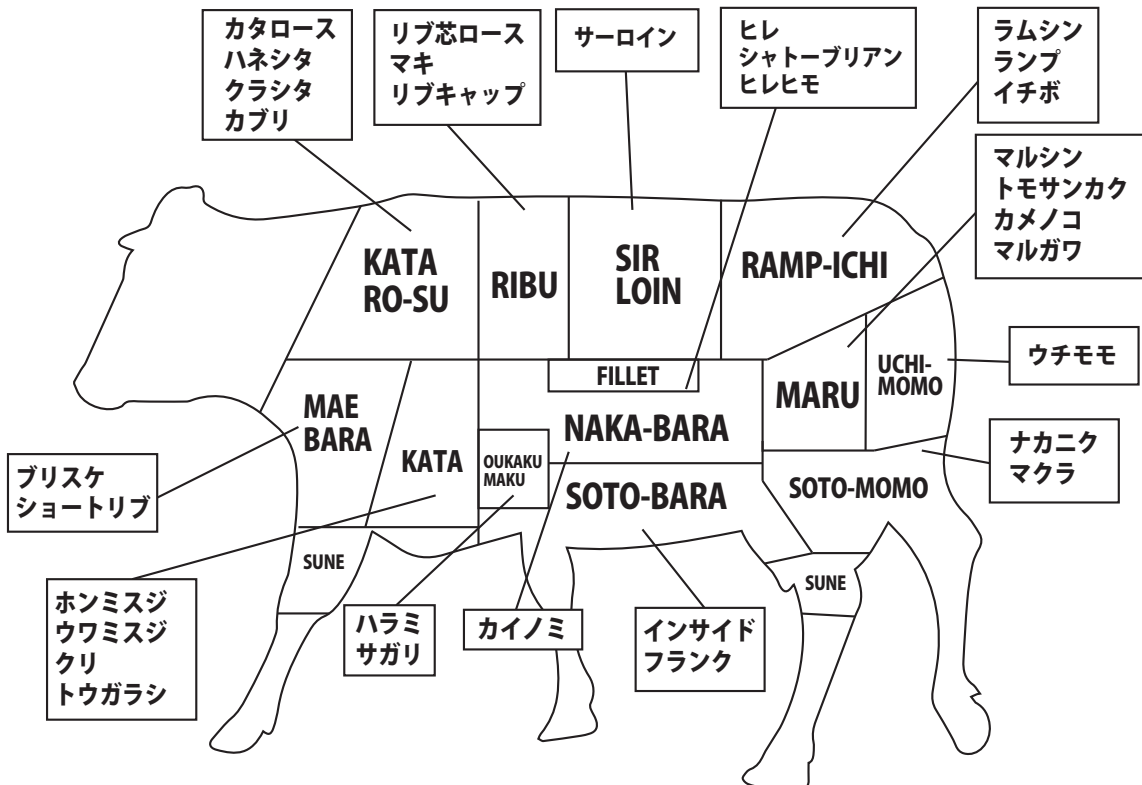
30種

池口精肉店の お肉がおいしいワケ

- ・ 目利きのプロが選んだ肉
- ・ ゆっくりと寝かせてあげることで
旨さをギュッと凝縮
- ・ 30種もの部位から選べる楽しさは
当店だけ

専門部位

精肉店直営だから出来る 30 種の専門部位
個性のあるステーキを楽しめます



・ 熟成和牛のステーキ

1000 ~ /100g

下記の✓がしてある本日の部位から
お選びください

・ 本日のおすすめステーキ

2種盛 2400

料理長が選んだ本日のおすすめ部位の2種
盛り。単品で頼むよりお得です。



▲ 本日のおすすめステーキ2種盛。写真はイメージです。

※オーダー後、じっくりと焼き上げますので
少々お時間がかかります

しもふり

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> サーロイン 2,200 / 100g
牛肉の王様といわれる部位 | <input type="checkbox"/> リブ芯ロース 2,200 / 100g
高級部位リブロースの芯の部分 | <input type="checkbox"/> ハネシタ 1,800 / 100g
肩ロースの一部の極上部位 |
| <input type="checkbox"/> トモサンカク 1,600 / 100g
マルの外側の部分 | <input type="checkbox"/> ショートリブ 1,600 / 100g
牛の腹にあたる「ともぼら」の一部 | <input type="checkbox"/> ホンミスジ 1,500 / 100g
肩甲骨の内側にある1頭から約1%しか取れない希少部位 |

ほどさし

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> ハラミ 1,800 / 100g
牛の横隔膜。程よい霜降りとコクのある旨み | <input type="checkbox"/> サガリ 1,800 / 100g
ハラミ（横隔膜）の下の部分でよりサシが少なく赤身が強いのが特徴 | <input type="checkbox"/> カイノミ 1,700 / 100g
ヒレに隣接したカルビの一部 |
| <input type="checkbox"/> イチボ 1,600 / 100g
お尻にあたる部位。柔らかく旨みの濃い部位 | <input type="checkbox"/> カタロース 1,500 / 100g
肩から背中にかけてのロース部位 | <input type="checkbox"/> マキ 1,500 / 100g
リブ芯の周りを囲む部位。わずかししか取れない超希少部位 |
| <input type="checkbox"/> インサイド 1,400 / 100g
ハラミの近くにあり肉の旨みが強いのが特徴 | <input type="checkbox"/> カブリ 1,200 / 100g
肩ロースの上にある部位 | <input type="checkbox"/> フランク 1,300 / 100g
カルビの一部、赤みとサシのバランスが良い |
| | <input type="checkbox"/> リブキャップ 1,200 / 100g
リブロースの一番外側の部分 | <input type="checkbox"/> クラシタ 1,200 / 100g
肩からウデにかけての部位。ほどよいサシ。 |

赤身

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> シャトーブリアン 3,800 / 100g
超希少で最上質の肉質を持つ部位
ヒレの中でも抜群の柔らかさ。 | <input type="checkbox"/> ヒレ 2,700 / 100g
牛肉の中でも随一柔らかいとされ
肉質は細やかで舌触りも○ | <input type="checkbox"/> マルシン 1,700 / 100g
マルの芯でマルシン、やや弾力があり
きめ細かい柔らかな肉質 |
| <input type="checkbox"/> ラムシン 1,700 / 100g
ランプの中の一部で「モモヒレ」と
呼ぶこともある部位 | <input type="checkbox"/> ランプ 1,500 / 100g
サーロインの隣に位置しモモの中で
最も味がいいとされる | <input type="checkbox"/> ナカニク 1,200 / 100g
外モモの中心部位 |
| <input type="checkbox"/> トウガラシ 1,300 / 100g
希少部位。
肩肉の一部で1頭からあまり取れない | <input type="checkbox"/> ヒレヒモ 1,300 / 100g
ヒレのそばにある極小部位 | <input type="checkbox"/> クリ 1,400 / 100g
前足上部の部位
肉質はきめが粗く肉々しい食感 |
| <input type="checkbox"/> ウワミスジ 1,200 / 100g
ホンミスジの上についている超希少部位 | <input type="checkbox"/> カメノコ 1,200 / 100g
モモの中でも特に脂肪が少なく
肉の旨味が凝縮されている | <input type="checkbox"/> マルガワ 1,000 / 100g
マルシンの外側でキメが細かく
柔らかい肉質でサシは少なめ |
| <input type="checkbox"/> ウチモモ 1,200 / 100g
THE 赤身肉というほどモモの代表的な部位 | | |

逸品

おすすめ

自家製ベーコンと マッシュルームのアヒージョ 850

自家製ベーコンの旨味がマッシュルームを良い味に仕上げてくれています。アツアツをお楽しみください。



▲ 自家製ベーコンとマッシュルームのアヒージョ

おすすめ

肉屋のピザ 600

料理長特製ソースを使ったピザ。トマトソースの中にゴロゴロお肉が♪

人気

名物ミンチカツボール (4個) 480

池口の看板商品「ミンチカツ」を一口サイズにIKEGUCHI M.P.H 限定メニュー! (追加1個120円〜)



▲ ミンチカツボール

鶏ももの唐揚げニンニク醤油 (4個) 480

本店でも人気のにんにく醤油ベースの鶏の唐揚げ (追加1個120円〜)

鶏むねの塩唐揚げ (4個) 400

ヘルシーなむね肉を3種の塩であっさり (追加1個100円〜)

肉屋の自家製ソーセージ (4本) 800

精肉から燻製まで全て自社製造。3種類の味を楽しめます。太めのソーセージは食べ応えたっぷり!

鉄板焼き出汁巻き玉子 400

福山の神村町産の赤玉使用

フライドポテト 450

オリジナルスパイスでとまらない味付けに

レンコンチップス 400

パリパリ……パリパリ……



◀ 新メニューのピザ
オイシイデス

ワインに合うおつまみ

フランス産チーズ3種盛り合わせ 1200

本場フランス産チーズと当店がセレクトしたワインとのマリアージュをお楽しみください

リンゴのクリームチーズのせ 400

リンゴの薄切りとクリームチーズの愛称は抜群! ワインのお供にも、さっぱりお口直しにもおすすめです。

おすすめ

レーズンバター バケット付き (4枚) 500

バターに、ラム酒につけたレーズン・クリームチーズ・クルミを混ぜた逸品。バケットにのせてもそのままでも◎

アンチョビバター枝豆 400

アンチョビバターと枝豆は相性抜群!

ごはんもの

人気

熟成和牛のトロのにぎり (2貫) 700

新鮮な和牛をさっと炙って
わさびと岩塩でシンプルにどうぞ

おすすめ

熟成和牛の牛スジカレー 900

1年かけてレシピが完成。20種類以上のスパイス
を独自配合した味は隠れファンも多い

熟成和牛のコンビーフ出汁茶漬け 600

新名物の和牛コンビーフをあん出汁茶漬けに
あっさりと締めて下さい

熟成和牛のガーリックライス 800

甘めの味付けでがっつり！

▶ 熟成和牛の牛スジカレー
コース限定メニューだったカレーが、
グランドメニューとランチにも登場！
ハーフサイズ (450円) もご用意で
きます。



▲ 熟成和牛のトロのにぎり (2貫)



デザート

抹茶パannaコッタ 350 (今川茶舗 抹茶使用)

伏見町 お茶専門店“今川茶舗”抹茶を使用
クリーミーで濃厚なパannaコッタに抹茶の香りが絶妙の自家製パannaコッタ

素材の味がする 濃厚アイス 300

チョコレート / ピスタチオ / マンゴーの中から
お選びください。



▲ 抹茶パannaコッタ

※メニューは全て税抜き表記です。